IMPERIAL MYCOLOGICAL
6 SEP 1939
INSTITUTE

REVUE DE VITICULTURE

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

46e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939

— 31 AOUT — N 2357 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C. Seine 74.456

TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...

FRIGORIFICATION DES VINS

CONCENTRATION des VINS par le FROID

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES-AUTO-SECHEURS

1938 BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

46e Année. - Tome XCI N° 2.357 Paris, 31 Août 1939

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

DIRECTEURS RÉGIONAUX :

Viticulture : JEAN BRANAS
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : MICHEL FLANZY
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne HENRIOT-MARQUET, Émile MOREAU	Ile-de-France	René SALOMON
Bourgogne	René ENGEL, Jacques PRIEUR	Alsace	E. DE TURCKHEIM, E. HÜGEL
Bordelais	Georges BORD, Amédée DUFOUX, Robert VILLEPIGUE	Drôme	Dr BONNET
Touraine	Charles VAVASSEUR	Loire	J. TACHON
Anjou	ROSIN, L. MOREAU et E. VINET	Algérie	H. ROSEAU, F. SALIBA
Nantais	DE CAMIRAN	Œnologie	E. BARBET, E. ROUSSEAUX, J. RIBÉREAU-GAYON, MOREAU et VINET, BOUTARIC, L. MATHIEU
Armagnac	LARNAUDE	Législation	Alfred HOT
Charentes	J.-L. VIDAL, René LAFON	Économie viticole	DE VIGUERIE, Marthe TARDY, Mme Ch. DROUARD
Côtes-du-Rhône	Baron LE ROY		

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 609-05

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraîment marquant de ces dernières années Propreté absolue
Inattaquable par le VIN

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION
DES MOUTS ‖ DES VINS
PAR LE FROID

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES ENVOYÉS SUR DEMANDE SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 8e

Depuis 1743
MOËT & CHANDON
régne sur le champagne

BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

votre fournisseur en tient depuis toujours

CHAMPAGNE
MOËT & CHANDON
DEUX SIÈCLES DE PERFECTION

Maison fondée en 1743.

EPERNAY

Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

au capital de 2.950.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (V^e^)

USINE A BAUCAIRE (Gard)

R. C. Paris, n° 45.079

TOUS PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

ADHESOL pour rendre toutes les bouillies mouillantes et adhérentes.

ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD.
Le plus actif des composés arsenicaux.

ARSENIATE DE PLOMB (diplombique) PUR 98/99 % de pureté,
de suspension parfaite.

ARSENIATE DE PLOMB POUDRE OU PATE 50/52 %.

ROTERIS en poudre, à divers titres de ROTENONE 1 %, 0,50%, 0,25 %, provenant du DERRIS ELLIPTICA.

Notice et renseignements sur demande.

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

Les plus importantes cultures de plants de fraisiers de la Vallée de la Loire aux Pépinières réputées

CHARLES CAILLÉ AINÉ

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général-Buat, à Nantes

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisant de Mai à Octobre

Pommiers à cidre et à couteaux - Poiriers formés en plein rapport - Conifères - Arbustes à fleurs les plus rares - Peupliers - Rosiers - Cactées - Bambou - Arbuste incomparable, très riche collection unique en France - Somptueuse collection de Dahlias et Cannas Français, Hollandais, Américains

Egalement **100 COLIS-POSTAUX-RÉCLAME différents, franco port et d'emballage**

Catalogue et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 % accordée aux lecteurs de la *Revue de Viticulture*

TÉLÉPHONE : 121-59

POUR BIEN VINIFIER

et améliorer Qualité, Degré, Bouquet, assurer la conservation de vos vins,

EMPLOYEZ LES

LEVURES SÉLECTIONNÉES

des Laboratoires **G.-César Boss** - *Besançon (Doubs)*

(Institut d'Œnologie fondé en 1905)

Notice explicative gratuite — Dépositaires sont demandés

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

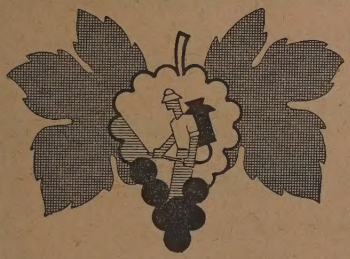
Tables des matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix 10 fr., et pour les abonnés : 5 fr.

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23.944



MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON
SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON
12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON
Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN
GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris-8e

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le Bio-Sulfite Jacquemin

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph[illegible]-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

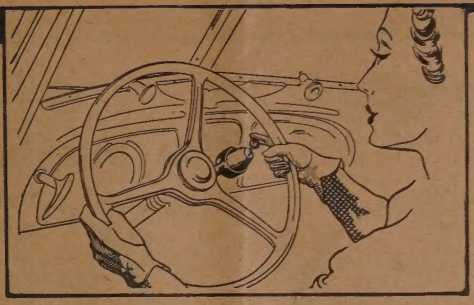
PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO - AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS



La Boîte électromagnétique

Peugeot

Cotal 4 vitesses

est de l'avis des techniciens qualifiés le plus important progrès qui ait été réalisé depuis des années pour l'agrément de conduite d'une automobile.

•

Essayez-la sur 402B ou 402B Légère

Pour faire du Vin et du Bon !

traitez vos vignes

à la

Bouillie Michel Perret

ou au

Verdet Neutre Emeraude

Dosages Garantis. — 46 années de références et de succès

Société Nouvelle des Établissements Silvestre

7, Place Bellecour, 7 · LYON

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

S. A. R. L. Capital 3.300.000 francs
AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

46e Année. - Tome XCI — N° 2,357 — Paris, 31 Août 1939

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Maurice Piettre. . . . . Importation de fruits sous régime du froid. Les immenses progrès de la technique frigorifique. 193

Alfred Hot . . . . . Du problème de la qualité. 201

Actualités

Michel Flanzy. . . . . Chronique d'œnologie méridionale. — Conseils de vinification. — IV. Vinifications spéciales. 206

R. C. . . . . . Chronique viticole méridionale 211

Revue Commerciale :

Cours des vins 215

Cours des principaux produits agricoles 216

IMPORTATION DE FRUITS SOUS RÉGIME DU FROID

LES IMMENSES PROGRÈS DE LA TECHNIQUE FRIGORIFIQUE (1)

Je désire attirer d'une façon instante l'attention de l'Académie sur l'importance considérable des importations en Europe et tout particulièrement en France des fruits frais (pommes et poires), sous régime du froid, en provenance de l'Amérique du Nord, du Canada, de l'Argentine, du Chili, de la Nouvelle-Zélande et du Sud Afrique.

Les statistiques douanières suivantes donneront une assez bonne idée de la progression de ces importations, en France, pendant les années 1936-37-38 et les trois premiers mois de 1939, en tonnes :

	Pommes de table	Poires	Total (pommes et poires)
1936.	37.698	14.222	51.920
1937.	27.932	13.196	41.128
1938.	41.981	12.892	54.873
1er trimestre 1939. . . .	9.579	5.932	15.511

On peut déclarer sans être contredit par personne que ces fruits arrivent des pays d'origine en état tout-à-fait remarquable : préparation, emballage conservation et présentation. Cependant, quelques cas de l'altération appelée par les

(1) *Communication* à l'Académie d'Agriculture, 14 juin 1939.

Anglo-Saxons « internal breakdown » ont été signalés sur les pommes « delicious » du Chili.

Si quelques imperfections sont notées à la vente au détail, elles relèvent des manipulations défectueuses, et surtout d'une durée trop longue d'exposition aux conditions extérieures (température, état hygrométrique, etc.), hâtant, en été, les phénomènes de maturation qui arrivent à nuire aux qualités organoleptiques. Il est évident, qu'après la sortie des chambres froides, les phénomènes réspiratoires vont reprendre toute leur intensité avec toutes leurs conséquences sur la texture, la composition, la saveur, le parfum des fruits. Et l'on ne sera pas étonné que des pommes américaines perdent à la longue presque toute saveur pour devenir fades et cotonneuses. Les distributeurs devraient s'astreindre à suivre la règle que nous n'avons cessé de répéter : *ne sortir*, autant que possible, *des chambres les produits qu'au fur et à mesure des ventes*. La difficulté est sans doute beaucoup plus grande pour le commerce de détail, mais il serait plus possible d'améliorer les habitudes actuelles souvent déplorables, si un effort était enfin fait par les services compétents pour instruire et guider les commerçants dans le triple intérêt du consomateur, d'eux-mêmes, de l'industrie frigorifique. Ces questions, comme bien d'autres, semblent malheureusement n'émouvoir personne !

I. — Les très brillants succès obtenus, cette année surtout, par les importations de fruits sud-américains et tout particulièrement d'Argentine, démontrent, d'une façon éclatante, que les producteurs étrangers ont à peu près résolu les deux plus difficiles problèmes de la conservation : l'opportunité de la cueillette et l'application immédiate du froid ; nous laissons, bien entendu, de côté toutes les autres conditions qui sont élémentaires (cueillette à la main ou grâce à des appareils spéciaux, évaporation de la rosée, absence de toute meutrissure, etc., etc.).

Quand faut-il cueillir un fruit, la poire plus spécialement ? L'expérience a appris, et combien coûteuse, dans certains cas, qu'un fruit cueilli insuffisamment mûr, se flétrira, mais ne pourra subir la maturation ; après la sortie du frigorifique, il restera dur, âpre, donc inconsommable. Une cueillette trop tardive, alors que les phénomènes complexes de maturation ont commencé sur l'arbre, exposera à des inconvénients d'un autre ordre, une évolution hâtive même pendant l'action du froid et une réduction considérable du temps de conservation. Des mécomptes aux conséquences graves ont été signalés de partout. Certaines poires à évolution rapide, telle que la Williams, sont tout particulièrement exposées à ces accidents.

Théoriquement, il faut cueillir les fruits à la *maturité physiologique*, c'est-à-dire au moment où leur développement est complètement achevé et où les sucs venus de l'arbre ne sont plus utiles. Ce moment assez difficile à saisir est cependant marqué notamment par le rétrécissement du point d'insertion sur le rameau, ombilication cicatricielle marquant une moindre résistance et facilitant le détachement du fruit. La botanique fournit des précisions bien plus grandes sur d'autres caractères, mais évidemment il faut s'en tenir aux conditions accessibles à l'arboriculteur. Le problème reste posé un peu partout sous ses deux angles théorique et pratique.

Pratiquement, l'expérience de la conservation en frigorifique doit compléter la théorie ; elle a appris que certaines variétés de poires doivent être cueillies comme il vient d'être dit, mais que d'autres exigent que la cueillette soit pratiquée quelques jours avant, et parfois une semaine. Aussi, avant de se lancer dans de vastes entreprises, est-il prudent de faire des essais sur petite, puis sur moyenne échelle.

L'application du froid immédiatement après la cueillette est d'une importance capitale, particulièrement pour certains fruits ; nous avons montré, d'ailleurs, que c'est la règle essentielle, générale à observer pour toutes les denrées périssables (1). En ce qui concerne par exemple les poires Williams, les producteurs argentins ont conclu que tout retard d'une heure entre la cueillette et la mise au froid se traduit par une diminution de conservation, c'est-à-dire de ce que les Anglo-Saxons appellent la *vie en entrepôt* (life storage) d'environ dix à quinze heures. Cela revient à dire que vingt-quatre heures de retard réduisent de vingt-quatre jours la durée de l'entreposage, considération d'une grande valeur, si l'on songe que la conservation de ces fruits ne dépasse guère deux mois et demi à trois mois et que le stockage, les transports des zones de production (Mendoza, Rio Negro, etc.) en Europe exigent plus d'un mois. La réfrigération (0° C) n'est pas nécessaire, la préréfrigération (+ 5°7 C.) en wagons refroidis, containers, etc., est suffisante. Cette dernière a été longtemps pratiquée aux États-Unis avant que soient créés, dans les régions de productions, des centres de préréfrigération. Les fruits étaient donc préréfrigérés en wagons, puis réfrigérés définitivement dans de grands entrepôts généraux et de là expédiés sur les marchés nationaux ou étrangers.

Les planteurs étrangers ont eu la sagesse, tout au moins jusqu'ici, de se limiter à un tout petit nombre de variétés de fruits, sachant d'une part, que la première condition pour tenir un marché est d'être capable de l'approvisionner, en un même produit, d'une façon suivie, et d'autre part qu'il ne faut pas disperser ses efforts d'une façon désordonnée. Ils savent également qu'il faut une assez longue expérience de chaque variété de fruits pour en réaliser la conservation d'une façon parfaite. Chacune a sa composition chimique, sa texture, ses réactions vitales particulières qui commandent à égalité de température et d'état hygrométrique en entrepôt frigorifique, des précautions spéciales.

Bien plus, les nombreux travaux faits en Amérique du Nord et du Sud, en Nouvelle-Zélande, en Australie, ont établi que la taille des arbres, l'emploi des engrais, les variations des conditions climatologiques ont une influence

(1) Nous avons à maintes reprises insisté sur les deux conditions qui commandent la conservation des denrées périssables par le froid et aussi par tous les autres procédés : 1° *application immédiate du froid à la production ;* 2° *préparation aussi parfaite que possible des denrées.*

L'entreposage du blé dans les silos obéit à des principes analogues : le silo doit être étanche et sec, les grains en parfait état doivent être amenés préalablement à une dessiccation convenable, débarrassés de toutes les impuretés et surtout de tout insecte ou larves d'insectes sous peine de fermentations bactériennes, de développement des moisissures et de réduction en farine par les charançons, etc. Un contrôle rigoureux de toutes les denrées avant l'entreposage est donc absolument indispensable, comme nous l'avions demandé pour les frigorifiques en 1920 à la Société de Pathologie comparée.

considérable sur la conservation des fruits. Les frigoristes avertis ne manquent pas d'adapter le fonctionnement des chambres froides au comportement des saisons ; les fruits évolués en saison pluvieuse plus riches en eau, plus pauvres en extractif soluble, doivent être conservés à une température plus élevée que ceux des saisons sèches et chaudes. Pour ces dernières, on peut même descendre légèrement au-dessous de 0° C. (—0°2 à —0°5) sans risque de congélation ; il en résulte une prolongation de la durée du stockage, de la vie en entrepôt (life storage). Toutes ces questions sont complexes et demandent une longue expérience qui n'est possible que sur un nombre relativement restreint de variétés de fruits.

Le choix des variétés actuellement importées répond certainement à la meilleure adaptation au sol, climat, régime des vents, etc., des arbres plantés dans les pays exportateurs, mais il se trouve en même temps que ces variétés, sinon pour les pommes toutes d'origine américaine (Delicious, Jonathan, King David, Winesap, etc.), tout au moins pour les poires (Williams, Doyenné du Comice, Beurré d'Hardenpont, Bonne Louise, Beurré d'Anjou) sont des poires de chez nous, les plus fines, les plus agréables après maturation. Et c'est là une éclatante démonstration de cette vérité que nous ne cessons de répéter, à savoir que si le Français connaît insuffisamment ce qui se passe hors de son horizon, l'étranger, au contraire, vient s'instruire en France et en emporte ce qu'il juge le meilleur pour son pays. De cela il faut le louer et pour notre part l'imiter ou tout au moins se décider à tenir compte de l'expérience acquise par nos compatriotes qui ont voyagé avec profit.

Les importations de fruits étrangers sous régime du froid ne sauraient avoir aucun inconvénient majeur puisqu'aussi bien elle sont équilibrées par des exportations de marchandises françaises. Ces échanges entre pays répondent au contraire parfaitement à l'essence du commerce qui veut que chaque nation exporte ce qu'elle produit de mieux et de moins cher ; ils favorisent donc le progrès général et améliorent le sort de l'humanité. En outre, l'apport de fruits frais, pendant les longs mois ou nombre de pays n'en ont pas, rend les plus grands services aux consommateurs de ces pays qui se trouvent ainsi approvisionnés de février à juin.

L'Institut International du Froid ne peut que se féliciter des progrès immenses des applications nouvelles de la technique frigorifique. Pour la même raison, il serait heureux de voir les pays attardés suivre enfin le très brillant exemple qui leur est donné.

II. — Examinons rapidement dans cet ordre d'idée la situation de la France en particulier.

Pour apprécier la production française de pommes et de poires à couteau, nous ne disposons que d'une base, la statistique de 1937 qui seule a fait cette discrimination. A partir de 1938, un chiffre unique est donné, englobant poires et pommes à couteau et à cidre. Il serait hautement désirable que les statistiques de cet ordre soient tout de même plus précises, alors qu'à l'étranger elles servent de bases exactes à l'étiage de la production et surtout au contrôle de l'exportation.

Année 1937 (production)

	tonnes
Pommes de table.	212.896
Poires de table.	41.870

Voyons maintenant les exportations qui sont beaucoup plus précises pour les années (1931-1937) :

Exportations des fruits de table

	Exportations des fruits de table	
	Pommes	Poires
	tonnes	tonnes
1931	4.000	2.200
1932	3.000	800
1933	2.000	1.400
1934	2.000	900
1935	2.000	700
1936	6.000	300
1937	7.000	500

La comparaison de ces chiffres avec ceux correspondant aux importations des fruits comparables est suffisamment convaincante pour qu'il ne soit nul besoin d'insister !

Le succès des fruits étrangers, dont il est inutile de refaire l'éloge, leur pénétration dans les plus petites villes de province, des colonies, où chacun de nous a pu les voir préférer aux fruits indigènes, mal présentés, mal conservés, étrangement disparates, posent nettement la question de l'avenir de la production fruitière française. Il est vraiment paradoxal que la France considérée comme un véritable jardin, disposant de tous les sols, de tous les climats, produisant les légumes et les fruits les plus savoureux, ait laissé sans la moindre réaction handicaper une de ses sources de richesses.

Sans doute, après la guerre, elle a eu à résoudre le problème fondamental du blé, mais vraiment ce problème ne peut éternellement accaparer toute l'attention ! Il devient indispensable de penser aux autres productions agricoles qui boudent ou s'étiolent depuis près de vingt ans (1), alors que la France est à quelques heures du Royaume-Uni, riche, payeur correct qui importe, par an, plus de 2.000.000 de tonnes de denrées périssables provenant des plus lointaines régions du monde. Se peut-il que, pour ne pas se plier aux règles, aujourd'hui classiques des échanges internationaux, nos producteurs de légumes et primeurs se privent d'un tel marché (1) ? Fort heureusement le

(1) Nous signalerons avec plaisir les beaux efforts faits dans ces dernières années pour nouer avec l'Angleterre des échanges de cet ordre par M. Chevallier, directeur de la S. T. E. F., pour les fleurs de la Riviéra et par M. Verlot, directeur de la S. T. F. pour les salades du Roussillon.

Maroc, l'Algérie, la Tunisie, ayant accepté cet effort absolument indispensable de discipline nous montrent l'exemple en s'organisant pour y créer un mouvement d'exportation appelé à devenir d'une très grande envergure. Déjà le Maroc a pris pied même en Amérique du Nord pour ses tomates standardisées, transportées sous régime du froid. L'adoption en Angleterre et en Allemagne de la technique du Quick freezing (procédé Byrdseye), pour la conservation des légumes, offre une nouvelle chance à l'Afrique du Nord d'augmenter sa production et son exportation en accueillant sur son sol les acheteurs étrangers susceptibles d'appliquer eux-même, *aux lieux de production*, cette technique qui exige l'application du froid six heures au plus après la récolte des denrées.

Faute de directives générales, données en haut lieu à la fruticulture, faute de connaissance de la technique frigorifique, est-il concevable que ce pays, l'un des mieux placés, sinon le plus favorisé du monde, puisse continuer à ne disposer de ses fruits que pendant trois ou quatre mois et soit obligé d'en importer pendant cinq et six mois ? Sans plus tarder, il importe donc d'élaborer une politique de la fruticulture, comme l'ont fait depuis vingt ans les pays d'outre-mer et certains pays d'Europe, nos voisins (Italie, Allemagne, Suisse, Hongrie, Bulgarie). Dans l'état déplorable actuel, il semble bien qu'il faille l'orienter dans deux grandes voies principales : amélioration de la production telle qu'elle existe, et en même temps organisation progressive d'une production de qualité destinée, par des exportations, à compenser une partie des importations.

La *production actuelle* paraît bien difficile à conduire vers le mieux. Dans la moyenne et petite propriété agricole, la production fruitière est considérée comme tout-à-fait accessoire, laissée aux hasards des conditions atmosphériques. Les arbres sont plantés dans les espaces restés libres, le plus souvent dans les haies où pullulent mouches, larves, chenilles, très rarement taillés, de moins en moins souvent remplacés après leur disparition, les jeunes paysans n'ayant ni la connaissance du greffage, ni même le goût de l'arbre. Les soins élémentaires aux plants sont négligés, ainsi que les traitements insecticides ou désinfectants au moment de la floraison, puis au cours de formation du fruit. Il est navrant de voir dans certaines régions les agriculteurs non seulement ne pas cueillir les fruits, mais même parfois ne pas se donner la peine de les ramasser sous les arbres pour la fabrication du cidre ou l'alimentation du bétail. Sans doute, le prix de la main-d'œuvre dépasse souvent le prix de vente dans les petites agglomérations, où presque tout le monde a des jardins fruitiers, mais s'il se constituait des ententes pour expédier dans les grandes villes, avec des facilités adéquates de transport, les plus beaux fruits cueillis à la main, bien homogènes, la vente pourrait être bien plus avantageuse et le producteur reprendrait courage. Cet effort a été fait avec succès dans l'Eure, à Gaillon notamment, où une coopérative créée par M. Boudehan, conseiller général, a exporté, pendant des années, en Angleterre, les cerises, les fraises, etc., de la région. Le beurre des Charentes qui a acquis une renommée de premier ordre sur le marché national est dû aux coopératives laitières, etc., etc.

L'amélioration de la récolte et de la conservation des fruits pourrait être obtenue surtout en s'adressant aux commissionnaires qui dans les campagnes

achètent les fruits sur l'arbre. Peu nombreux, intelligents, ces commerçants sont certainement accessibles aux suggestions ayant pour but d'obtenir la cueillette des beaux fruits tout au moins, soit à la main, soit par tout autre procédé mécanique. Le temps perdu serait compensé par le bon état des fruits. Ils auraient intérêt également à établir un classement raisonnable de ceux-ci par grosseur pour obtenir des lots homogènes, plus avantageux pour la vente. Enfin, la conservation par le froid, dans les entrepôts urbains, dès maintenant assez nombreux et bien souvent vides, permettrait, non seulement d'étaler la vente sur une durée plus longue, mais, par la suite, d'attendre les périodes où les marchés sont dépourvus. Déjà, aux Halles Centrales quelques commissionnaires pratiquent avec plein succès, à la fois le classement (standardisation approximative) et la conservation des pommes, plus spécialement à l'Entrepôt frigorifique des Halles. Il n'est plus possible de s'en tenir à ce qu'on appelle en langage familial « les fruitiers », greniers ou caves le plus souvent insuffisamment frais et mal ventilés permettant l'accumulation de CO^2 et des émanations de fruits qui, d'après les travaux des savants anglais Kidd et West, hâtent la mort du fruit et son évolution rapide vers le blétissement ou la sénescence.

L'organisation d'une *production fruitière selon la technique américaine* adaptée à nos conditions particulières ne peut être envisagée que dans des régions de grandes et moyennes propriétés, spécialement favorables : vallée de la Loire, Touraine surtout, Ile-de-France, Orléanais, etc. Il faudrait organiser une active propagande des services agricoles et créer des syndicats ou coopératives se chargeant de la standardisation des fruits et des emballages, de l'entreposage frigorifique et de l'exportation. Il existe déjà, dans ces régions, des centres où sont produits des fruits magnifiques, pommes et poires qui sont si appréciées dans les restaurants de Paris par les nationaux et les étrangers (1).

Deux mesures ont puissamment contribué à l'étranger à mettre en faveur la fruticulture : 1° La propagande par distribution d'informations imprimées, « leaflets » contenant les renseignements essentiels sur la plantation, le greffage, l'arrosage, la taille, le traitement des arbres, etc., et 2° la mise à la disposition des agriculteurs de plants greffés avec un très petit nombre de variétés les mieux choisies et adaptées au terrain et au climat. En Argentine, ce sont les pépinières de la province de Buenos-Aires qui ont servi à planter les territoires du Rio-Negro, de Mendoza, San Juan, etc., etc.

En se basant sur l'expérience américaine, la création, dans les régions fruitières, d'entrepôt de réfrigération et de stockage ne se posera que lorsque les plantations commenceront à atteindre un rendement convenable. Au début, la préréfrigération sera faite en wagons refroidis pendant le chargement et le transport (2) vers les entrepôts déjà existants dans différents centres urbains. A Paris, par exemple, de nombreux frigorifiques pourraient recevoir des tonnages déjà considérables de caisses de fruits et s'équiper pour l'avènir. Actuellement,

(1) Il suffirait vraisemblablement d'exporter 8 à 10.000 tonnes de ces fruits de grand choix pour compenser les 60.000 tonnes importées !

(2) Nous savons que l'on peut compter entièrement sur la grande activité des Directeurs des Compagnies de Transports frigorifiques, MM. Chevallier, Debert et Verlot pour amorcer cette orientation si intéressante et si nécessaire.

l'entrepôt des Halles Centrales, qui a acquis une grande expérience dans la conservation des fruits, légumes et fleurs, stocke 100 tonnes seulement de fruits (pommes, poires, bananes, etc.), mais, si la ville de Paris lui permettait d'occuper les vastes sous-sols des pavillons 4, 5, 6 et 11, formant une surface totale d'environ 6.000 mètres carrés, ce tonnage pourrait être porté à 1.500 et 2.000 tonnes. Cette utilisation serait autrement plus intéressante que de servir de réserves à de vieilles caisses où fourmillent les rats et qui sont parfois l'origine d'incendies comme cela vient de se produire tout récemment.

En terminant, nous rendrons compte d'une expérience de conservation, grâce à la grande amabilité de M. Meunier, faite avec de très beaux fruits de 350 à 950 grammes, mis aimablement à notre disposition par notre éminent confrère M. Fouret, spécialisé dans la production des poires Passe-Crassane, en sa magnifique propriété de la Norville. Nous n'avons pu malheureusement expérimenter que sur cette variété de poires.

Cueillies vers le 25 octobre, à la main, mises avec précaution dans des caissettes en bois sur 2 ou 3 rangs, elles ont été introduites presque immédiatement à l'Entrepôt des Halles Centrales, dans la chambre réservée aux fruits. Chaque poire était bien isolée par des frisons de papier.

La température a été maintenue à 0° C. et l'état hygrométrique entre 90 et 93. L'air étant partiellement renouvelé chaque jour, au moment de l'ouverture des portes pour l'introduction ou la sortie de nouvelles marchandises.

Les caissettes (20) ont été retirées de mars à fin avril en parfait état.

Nous avons suivi la conservation conduite avec les plus grands soins par M. Beaumont, excellent technicien du froid, en prélevant 2 fruits tous les vingt jours pour les examiner et surtout pour déterminer le temps nécessaire à la *maturation*, après sortie des chambres frigorifiques.

En mars, les fruits ont commencé à jaunir; c'est la seule modification nette, perte de poids insignifiante, pas de rides, aucune trace de moisissure. La maturation à 16° C., en atmosphère saturée d'humidité, demandait six à sept jours, puis six jours au début de mai et trois jours au début de juin. On peut d'ailleurs obtenir une maturation ultra-rapide en quelques heures (étuve à 27-30°).

A partir d'avril, on a surveillé de plus près la température sur quelques fruits seulement ; au fur et à mesure de la *formation des sucres* la température a été abaissée à — 0°5 (fin avril), à — 0°8 (mai) et — 1°2 (premiers jours de juin), sans risque de congélation (1).

Ces essais sont particulièrement importants et démontrent qu'on peut *prolonger la conservation* de certains fruits en recourant à des froids plus grands dans la dernière période d'entreposage.

Ce modeste exemple montre d'une façon éclatante comment des fruits aussi délicats que les poires peuvent être conservés admirablement en vie ralentie, « life storage », pendant neuf mois, grâce au froid, sans perdre aucune de leurs qualités après maturation. Sans doute, les diverses variétés de poires

(1) *Réfrigération en cascade* à la fin de l'entreposage et *maturation accélérée* sont deux notions nouvelles qui méritent d'être mises à l'étude désormais.

n'ont pas la même robustesse que la Passe-Crassane, les unes comme la Williams sont très fragiles, d'autres comme la Doyenne du Comice, le Beurré d'Anjou moyennement résistantes, mais toutes peuvent être conservées pendant des mois au grand profit du producteur et du consommateur, sans oublier d'ailleurs le frigoriste. L'expression « miracle du froid » appliquée à la conservation des fruits, *denrées vivantes*, est peut-être encore plus démonstrative qu'en ce qui concerne la conservation des denrées d'origine carnée qui, *denrées mortes*, peuvent supporter les interventions plus brutales des basses températures.

L'association aux basses températures des atmosphères gazeuses (CO^2, N, H, etc.) mise en lumière par Kidd et West à la Low Temperature Research station de Cambridge, ouvre de nouveaux horizons sur ce très vaste problème. Précisément, en Amérique un vaste ensemble de recherches est en voie d'organisation pour étudier, d'abord, l'influence de l'acide carbonique comme auxiliaire du froid.

S'efforçant de remplir son rôle de propagande, l'Institut international du froid a entrepris une très énergique action dans divers pays d'Europe, pour faire connaître les techniques qui ont donné de si brillants résultats aux pays du nouveau monde, Il espère fermement que cette action sera secondée d'une façon toute particulière en France, qui sera la première à en recueillir les fruits.

Maurice PIETTRE.

DU PROBLÈME DE LA QUALITÉ

L'idée de qualité s'oppose à l'idée de masse, de production en série et sans contrôle. Quant à la qualité, elle-même, elle implique constamment un choix, qu'il s'agisse de la matière première, de la technique appliquée ou de la recherche des meilleurs modes de présentation du produit considéré. Ce choix qui est un élément essentiel de la qualité varie avec la nature des objets, ce qui ne veut pas dire qu'elle concerne uniquement les produits coûteux, car elle vise parmi les produits ceux dont la création et la mise au point ont nécessité des études particulières, le concours de circonstances favorables, des recherches constantes et l'intervention d'une main-d'œuvre bien dirigée, ingénieuse et habile. La qualité ne porte donc pas exclusivement sur des articles d'art, de mode ou de luxe. Il n'est, pour s'en rendre compte, que de visiter les nombreuses foires-expositions, les salons d'Arts Ménagers ou autres qui ont précisément pour mission de présenter aux yeux parfois émerveillés des visiteurs, les résultats des étapes parcourues par le progrès sous toutes ses formes. Ainsi ce sont les produits dans lesquels se reflète la marque de goût autant que l'évolution de la technique qui sont aussitôt après demandés par les consommateurs.

Mais la question se pose alors de savoir si les garanties exigées par les acquéreurs de tels produits se trouvent réunies et par quels moyens, le cas échéant, elles peuvent être obtenues pour la satisfation des intéressés.

Autrefois, sous le régime des corporations, des règlements un peu étroits,

des prescriptions qui nous paraissent maintenant désuètes avaient pour effet de conférer à l'article fabriqué et mis ensuite dans le commerce, une sorte de privilège dont le bénéfice était tout-à-fait légitime et justifié. Ces descriptions révélaient, en effet, un souci et une préoccupation de la qualité qui ont été un peu perdues de vue après la suppression de cette institution.

C'est pour cela que l'on enregistre, depuis lors, de nombreuses récriminations à propos de tel ou tel produit.

Il serait cependant, injuste de ne pas signaler qu'en plusieurs domaines, de la qualité ou de l'origine des produits, la défense a fait l'objet des mesures appropriées dont la plupart se sont révélées efficaces. Il en est ainsi des articles pour lesquels a été revendiquée, de bonne heure, une marque de commerce ou de fabrique à propos de laquelle on a règlementé simultanément le droit d'usage, le droit de transmission et le droit de poursuite. Ainsi le droit exclusif à l'usage d'une marque appartient, désormais, à celui qui s'en sert le premier et opère le dépôt dans les conditions prévues par la loi. Le droit de transmission implique l'obligation de transférer l'établissement en même temps que la marque proprement dite et ainsi celle-ci ne pourra servir à couvrir un produit étranger à l'établissement dont elle était ,à l'origine, le signe distinctif. Quant au droit de poursuite, il permet naturellement de réprimer les contre façons, l'usage d'une marque contrefaite, l'apposition ou l'altération frauduleuse d'une marque appartenant à autrui ainsi que la vente ou la mise en vente d'un produit similaire dans des conditions rappelant celles déjà consacrées pour ce produit dont on veut maintenir les caractères essentiels qui lui sont propres.

Dans le domaine de la production agricole, il est superflu de souligner la portée de la loi du 1er août 1905, sur la répression des fraudes commerciales. Cette loi a, en effet, codifié toutes les dispositions un peu éparses qui avaient été prises au cours du siècle précédent. Elle a donné lieu à des décrets qui ont établi une définition légale des principaux produits alimentaires, en particulier, des diverses boissons, alcooliques ou non. Il convient, toutefois, de remarquer qu'en ce qui concerne le vin, cette définition date de la loi Griffe du 14 août 1889 (1).

Quoi qu'il en soit, si le problème de la qualité a été déjà évoqué et s'il a donné lieu à des mesures qui se sont révélées indispensables, il n'a été de toute évidence que partiellement résolu. Les précautions prises et mises en œuvre ont eu évidemment des conséquences heureuses, mais la nécessité d'augmenter la portée de cette défense des produits de qualité demeure plus que jamais impérieuse car s'agissant de notre pays, il importe que ce dernier conserve dans le monde la réputation qui accompagne bon nombre de ses produits.

On s'est rendu compte que la crise particulièrement aiguë des relations commerciales avec l'étranger est en quelque sorte permanente. Elle devrait, pourtant, disparaître pour des raisons de prestige, autant que pour ramener notre balance commerciale à un niveau moins alarmant qu'il est actuellement. La dite crise devrait, ainsi, marquer une transition naturelle entre la période

(1) V. notre étude sur le cinquantenaire de la Loi-Griffe dans la *Journée Vinicole* du 14 août 1939.

de production quantitative qui a caractérisé l'activité économique depuis la dernière guerre et la production qualitative vers le retour de laquelle doivent tendre tous les efforts.

Quelques obstacles, cependant, se dressent qui arrêtent ces efforts ou les compromettent pour un long temps. Il est certain, en effet, que la question des débouchés est de celles qui se posent en premier lieu. Qu'il s'agisse des débouchés intérieurs ou extérieurs, les produits en cause verront leur écoulement ralenti à la suite d'événements ou de circonstances de natures diverses. Mais, c'est surtout à propos du prix que surgissent les plus redoutables antagonismes entre le prix de vente imposé par le coût de la production et le pouvoir d'achat du commateur. Une hausse ainsi généralisée arrêtera les exportations tandis qu'à l'intérieur même du pays la consommation s'atténuera dans la mesure où le pouvoir d'acquisition ne sera pas arrivé au même niveau que celui des prix ainsi pratiqués. Et on ne parle pas des incidences monétaires et fiscales qui sont toujours déterminantes en la matière.

Des complications nombreuses viennent donc compromettre l'œuvre ainsi entreprise, soit par les pouvoirs publics, soit par les producteurs ou les commerçants eux-mêmes, qui recherchent tous les moyens propres à sortir d'une situation qui ne saurait durer à bien des égards.

Toutefois, des solutions ou des remèdes nombreux sont périodiquement préconisés ; les uns, d'une inspiration trop théorique ne dépassent pas le stade de l'expérience localisée et tout-à-fait épisodique. Les autres, procédant de formules trop empiriques, sont invariablement voués à un échec qui rend plus malaisées de nouvelles recherches dans la même voie.

On a ainsi suggéré de faire appel aux corporations elles-mêmes en ressuscitant un peu les méthodes appliquées autrefois par les divers corps de métiers. On fait ainsi état des résultats acquis en matière de vins de qualité (appellations d'origine contrôlées) où les décisions imposées par les organisations professionnelles et sanctionnées par les pouvoirs publics ont permis d'aboutir dans l'ensemble au but cherché.

Parallèlement, on s'est efforcé à remédier aux méfaits de la concurrence déloyale grâce à un renforcement des mesures préventives ou répressives déjà en vigueur.

Mais, qu'il s'agisse de projets envisagés ou de solutions déjà intervenues, il apparaît bien que ces résolutions ou ces remèdes déjà apportés ne peuvent guère modifier l'état de choses existant dans un sens favorable aux intérêts en cause.

C'est pourquoi, seules, des mesures d'ensemble sont suceptibles de remédier vraiment à une situation qui ne saurait s'éterniser.

Parmi ces mesures, l'institution d'une *marque nationale* est de celles qui méritent un examen des plus attentifs.

La défense de la qualité a, ainsi, dans le domaine des mesures d'ensemble qui seules s'avèrent efficaces pour aboutir à des résultats tangibles, fait l'objet d'une proposition de loi de M. Elbel, député des Vosges, tendant à instituer une marque nationale de la qualité française pour les produits agricoles, industriels et commerciaux.

Cette proposition, déposée le 15 mars 1934, a rallié tous les suffrages, tant

il est vrai que lorsqu'il s'agit d'un remède aussi nécessaire pour le mal aussi évident, aucun doute ne subsiste sur le bien-fondé d'une initiative ayant pour effet d'apporter une solution satisfaisante destinée à mettre fin aux préoccupations de tous.

D'après l'article 1er de ladite proposition, la marque ainsi instituée a pour but de garantir l'origine et la qualité des produits tant agricoles qu'industriels ou commerciaux. Cette marque, qui pourrait être apposée sur les emballages autant que sur les produits eux-mêmes, ne se substituerait en aucune façon aux autres marques ou labels dont il serait déjà fait régulièrement usage par les producteurs ou fabricants de ces mêmes produits. Il s'agit, bien entendu, uniquement des produits français pour lesquels, en vue de l'application de la loi, une commission permanente instituée au ministère du Commerce serait chargée d'assurer la liaison et l'unité de vues entre les différents départements ministériels intéressés. Ainsi chacun de ces départements établirait, sur l'avis conforme d'une sous-commission siégeant auprès de lui, la liste de divers groupements ou organismes professionnels habilités pour la délivrance des autorisations d'apposition de ladite marque.

L'autorisation en cause donnerait lieu, moyennant versement d'une redevance annuelle de 50 francs, à la remise d'un certificat garantissant le droit à l'usage de ladite marque.

Il est, en outre, précisé, dans la proposition de loi, qu'en cas d'usage abusif de la marque, le droit d'utiliser celle-ci pourra être retiré, soit définitivement, soit pour une période déterminée, par décision du Ministre intéressé et après avis de la sous-commission fonctionnant auprès de son département. De plus, le particulier ou le groupement ainsi en défaut serait exclu définitivement ou provisoirement des marchés de l'État et des administrations et collectivités publiques.

Telle est l'économie générale de la proposition de loi de M. Elbel, laquelle avant d'être votée à l'unanimité par la Chambre des Députés, en mars 1936, avait fait l'objet, au préalable, d'un intéressant rapport déposé le 27 février précédent au nom de la Commission du Commerce et de l'Industrie.

On voit donc qu'en permettant d'apposer sur les produits de qualité une marque apparente, claire et compréhensible à tous, marque qui les distingue de tous autres produits ne présentant pas le même caractère, on répond au vœu de nombreux producteurs ou fabricants qui sont présentement désarmés dans la recherche d'une prédominance justifiée de leurs produits sur le marché et dans la défense des mêmes produits contre toute contrefaçon possible. Ces producteurs et ces fabricants, au même titre que les commerçants du reste, pourraient ainsi signaler à l'attention du public les produits ou les objets qui leur ont coûté le plus de soin. Le choix des acheteurs serait aussi en quelque sorte guidé et assorti de toutes les garanties désirables. Les exportateurs, de leur côté, auraient moins de peine à faire prédominer sur les marchés étrangers les articles qu'ils y apportent et, en particulier, ceux qui doivent légitimement faire apprécier, sans réclame tapageuse, les traditions de probité et de loyauté des producteurs et fabricants français.

Par ailleurs, si le principe de la marque nationale était adopté, les efforts

accomplis isolément par certains groupements, lesquels ne dépassent pas un rayon d'action assez limité, seraient amplifiés et leur efficacité s'en trouverait augmentée. On atteindrait ainsi le grand public sans qu'il soit nécessaire pour cela de prévoir des innovations coûteuses ou des emplois nouveaux puisqu'on laisserait aux seuls professionnels la charge d'obligations dont ils seraient les premiers à tirer parti. Par suite, le consommateur aurait toutes raisons d'accorder plutôt sa confiance à de telles mesures qu'à la forme sous laquelle se présente d'ordinaire la vente ou la mise en vente des produits de toute nature qu'une publicité trop ingénieuse ou insidieuse même lui présente comme offrant tous les avantages qu'il recherche.

La fabrication en série garderait ainsi le domaine qui lui est propre et n'empêcherait pas la production de qualité de s'affirmer ou de défendre ses droits, trop souvent méconnus.

Comme on peut le constater, la proposition de loi de M. Elbel présente un intérêt évident et on se demande dès lors pourquoi la Haute Assemblée n'a pas cru devoir suivre la Chambre des Députés.

Quoi qu'il en soit, les pouvoirs publics ont eu, cependant, le souci de suppléer à la carence de la législation en confiant à un décret-loi, en date du 14 juin 1938, le soin de prescrire des mesures destinées à assurer la loyauté des transactions et à relever les exportations par l'amélioration de la qualité des produits français.

Ce texte est précédé d'un rapport dans lequel on souligne la nécessité de compléter les nombreuses dispositions législatives ou réglementaires intervenues depuis un quart de siècle pour assurer le contrôle des denrées alimentaires, boissons, produits agricoles et naturels. Il invoque l'insuffisance de certaines formules de la loi du 1er août 1905 qui constitue, cependant, la base juridique d'une répression efficace des fraudes en cette matière. L'article 11 de cette loi ne permet, notamment, au Gouvernement de réglementer que la vente de certains produits, ceux qui ont fait l'objet de règlements d'administration publique, alors que l'article 1er de la même loi contient des dispositions générales sur la loyauté des transactions portant sur n'importe quelle denrée ou marchandise.

Le décret-loi du 14 juin 1938 a donc pour but de rendre à la loi du 1er août 1905 son véritable sens et sa véritable portée, qu'il s'agisse de produits naturels ou de marchandises devant être vendues dans des conditions de loyauté parfaite. C'est ainsi que les dénominations, les marques, les signes quelconques apposés sur ces produits pour en annoncer l'origine ou les qualités substantielles doivent être sincèrement et soigneusement surveillés.

Enfin, dans le cadre des dispositions réglementaires prises en vertu de l'article 11 de la loi du 1er août 1905, les ministres intéressés, en accord avec le ministre de l'Agriculture, pourront organiser, par nature de marchandises et par pays destinataires, le contrôle de la qualité des produits exportés. Pour cela, des décrets devront mettre au point l'organisation de services d'inspection et d'analyses.

Si l'on ajoute à ces mesures déjà prises ou en projet celles portant sur des produits déterminés, tels les vins à appellation d'origine contrôlée (décret-loi

du 30 juillet 1935 et textes subséquents) ou le fromage de Roquefort dont le statut a été consacré et renforcé par une loi du 26 juillet 1925 ; et si l'on fait état d'autres dispositions légales, telle la loi du 25 décembre 1937 qui rend obligatoire l'apposition d'une marque nationale artisanale sur les objets, dessins et modèles fabriqués par les artisans et destinés à être revendus, on peut se rendre compte qu'il ne s'agit encore que de mesures insuffisantes, dans l'ensemble, pour protéger efficacement, ainsi que nous le disions au début de cette étude, la fabrication et le commerce français de produits de qualité.

Les aspects multiples de ce problème de la qualité, en France, tout particulièrement, expliquent sans doute les difficultés rencontrées par les promoteurs des divers systèmes exposés ci-dessus. Il s'agit d'un problème politique autant qu'économique, dont la solution appartient au seul parlement chargé de légiférer sur toutes matières et de faire disparaître, au cas particulier, l'antagonisme inévitable existant, à propos de n'importe quel produit, entre la production de qualité et la production de série. Mais, cet antagonisme est avant tout le signe distinctif d'une production déréglée à laquelle il semble qu'il conviendrait de s'attaquer en premier lieu avant de songer à aller plus avant dans la voie déjà tracée car en tout état de cause les objets ou denrées de premier choix seront toujours recherchés avec le même soin, surtout s'il leur est fait application des diverses mesures de protection inscrites dans les textes.

Alfred Hot.

ACTUALITES

Michel Flanzy : Chronique d'œnologie méridionale. Conseils de vinification
IV. Vinifications spéciales
R. C. : Chronique viticole méridionale
Marine nationale : Adjudication de vins à Lorient.

Chronique d'œnologie méridionale

IV. Vinifications spéciales. — Conseils de Vinification

La politique de la variété préconisée comme complément indispensable de la politique de la qualité est plus à l'ordre du jour que jamais.

Nous insistons tout particulièrement sur l'engouement que continuent à avoir les vins de café. Chaque viticulteur peut en essayer la production.

Vins de café. — Pour leur fabrication, proscrire le grenache qui donnerait un goût de rancio et les raisins trop riches en sucre. Le vin de café doit être très fruité, non liquoreux, mais moelleux.

Dans la plaine, le mélange aramon-carignan convient particulièrement ; dans les soubergues et les coteaux l'aramon donne d'excellents résultats. Il

en est de même du cinsaut que nous recommandons particulièrement. Le terret-bourret en mélange peut également être retenu. Le carignan seul peut donner un vin trop dur. De toute façon, à notre avis, la richesse alcoolique ne devrait jamais dépasser 10°.

La cuve est remplie comme s'il s'agissait d'une vinification en rouge. Vingt-quatre heures après leur remplissage, mettre les cuves en perce. Le moût déjà en fermentation est envoyé et abandonné pendant dix à quinze jours dans d'autres cuves. *La trappe du haut sera maintenue fermée* pendant tout ce temps. Soutirer ensuite dans une cuve légèrement méchée.

Pour cette préparation et cette conservation, la cuve en ciment est préférable au foudre en bois.

Vins rosés. — Pour cette préparation les cépages réservés à la préparation des vins de café conviennent fort bien.

La technique diffère peu. Une seule différence. Il faut mettre en perce dès la fin du remplissage, ou bien procéder par égouttage par la trappe du bas, au fur et à mesure de l'encuvage. Le moût recueilli est abandonné à la fermentation alcoolique. Si elle se produit lentement et à la température aussi basse que possible, elle donnera les meilleurs résultats.

Lorsque la fermentation est terminée, soutirer dans des fûts légèrement méchés. Soutirer à nouveau en décembre, puis en février ou mars et faire la mise en bouteilles, ou conserver en cuve ou en fûts.

Vins blancs. — La préparation des vins blancs comprend deux opérations distinctes. Tout d'abord l'extraction du jus, ensuite sa mise en fermentation qui a généralement lieu après un débourbage préalable.

La technique d'extraction varie suivant l'importance de l'exploitation. Aussi laissons-nous aux viticulteurs le soin de la choisir. Mais il ne devrait pas se départir des règles suivantes :

1° N'employer que des raisins blancs aussi mûrs que possible. Suivant la richesse en sucre on pourra obtenir l'un des vins de la gamme suivante : vins secs, vins moelleux, vins liquoreux.

2° Si l'on ajoute des produits sulfureux (métabisulfite de potasse ou anhydride sulfureux) opérer sur la vendange entière ; ne pas exagérer les doses, 10 gr. de métabisulfite par hecto de moût dans le cas des raisins sains et d'égouttage immédiat doivent être un maximum. Ici également un sulfitage importe moins qu'une asepsie aussi parfaite que possible du matériel vinaire.

3° Ne pas débourber le moût recueilli si la vendange est saine. Même dans ce cas, nous conseillons une fermentation avec macération courte mais à la condition d'égrapper soigneusement la vendange. Le moût fermenté avec les bourbes donne un vin se clarifiant plus rapidement et plus brillant.

Si le raisin était avarié, procéder à un léger débourbage en enlevant seulement les grosses bourbes. De toute façon, le moût mis en fermentation doit être louche. Il donnera un vin plus fruité et plus moelleux.

4° Réduire le plus possible le contact avec l'air. Donc, pas de remontage. Obtenir autant que possible des fermentations lentes à température basse et que les fûts de fermentation soient aussi pleins que possible. Dans ces conditions

le moelleux, le fruité et le bouquet sont plus développés. Le moelleux est encore obtenu en opérant plusieurs soutirages au cours de la fermentation, mais effectués dans des récipients de plus en plus petits de manière à les remplir chaque fois.

5° Réduire dans la mesure du possible l'emploi du matériel mécanique afin de diminuer les possibilités de casse métallique.

6° S'assurer dès la fin de la fermentation de l'action de l'air sur le vin pour prévenir la casse oxydasique.

Des vins blancs excellents peuvent être élaborés avec des raisins atteints de pourriture grise. Opérer comme ci-dessus mais augmenter la dose d'anhydride sulfureux qui peut être portée à 10 ou 15 gr. suivant l'intensité.

De plus en plus les expositions régionales nous montrent des vins blancs réellement remarquables, surtout parmi les vins jeunes.

V. Vinification des raisins altérés

Nous examinerons successivement le cas :

1° Des raisins atteints par les insectes et certains cryptogames (Rots).

2° Des raisins moisis et pourris.

3° Des raisins limonés.

1° Raisins atteints par les insectes et certains cryptogames. — Eliminer autant que possible les raisins les plus malades, les plus secs, qui apportent très peu de jus, un moût de composition plus défectueuse et une plus grande abondance de ferments de maladie. Si ce tri est impossible, égrapper les raisins altérés.

Corriger la vendange par addition d'une quantité modérée de tanin et d'une quantité convenable d'acide tartrique. Elle peut être en outre avantageusement améliorée par une addition légale de moût concentré.

Employer pour la vinification le système de pied de cuve avec bisulfitage préalable de la vendange à raison de 10 gr. d'anhydride sulfureux par hecto.

Cuvage aussi court que possible.

Soutirages fréquents.

Si les raisins étaient trop altérés, vinifier en blanc ou en rosé.

2° Raisins moisis et pourris. — Il faut au préalable distinguer la nature du moisi. Les moisissures vertes donneraient au vin un goût de moisi ; les moisissures noires une amertume désagréable. Elles sont pleines de dangers. Il faut donc trier la vendange si leur proportion était trop élevée. Ce n'est généralement pas le cas. Il suffit tout d'abord de ne pas érâfler, d'augmenter la dose d'anhydride jusqu'à 10, 15 gr. par hecto, de faire un cuvage court et décuver en prenant les précautions qui seront indiquées plus loin.

La pourriture grise n'est pas une altération trop regrettable. Elle ne donne aucun mauvais goût, augmente le moelleux du vin, en atténue un peu la couleur. Elle permet encore la vinification en rouge. Mais attention à la casse oxydasique !

Ici encore, bien se garder d'érâfler parce que la râfle est *saine* alors que les

grains seuls sont altérés et que la râfle apporte des matériaux indispensables à la bonne tenue du vin.

Accroître seulement la dose de SO^2 à 10-15 gr. par hl. de moût. Le cuvage peut être aussi prolongé que d'habitude. Mais une précaution essentielle est à prendre au décuvage :

La veille, prélever un verre du vin à décuver ; le transvaser à plusieurs reprises d'un verre à l'autre pour chasser l'acide carbonique (bien se garder de chauffer pour produire ce dégagement) et le placer sous une surface aussi grande que possible dans un courant d'air. Si le vin est en puissance de casse, la surface s'irise, une odeur de cuit se dégage, le vin se trouble et brunit. Dans ce cas soutirer à *l'abri de l'air* et recevoir le vin dans un foudre méché en prenant la précaution d'introduire le vin par la trappe du haut et *en pluie*. Fermer la trappe. Quarante-huit heures après, soutirer à l'air. Le vin est guéri.

Si le vin n'est pas en puissance de casse, procéder comme d'habitude.

3° Raisins limonés. — Il nous paraît prudent de ne pas attendre cette malheureuse éventualité et de mettre d'ores et déjà le viticulteur en mesure d'agir efficacement sans délai. En l'espèce ce n'est pas une manifestation de pessimisme, mais tout simplement de la prévoyance.

Il faut distinguer d'abord l'état d'altération plus ou moins grand des raisins. Il se caractérise :

1° Par l'abondance du limon resté adhérent sur les grappes.

2° Par le développement plus ou moins grand des moisissures favorisé par l'humidité constante du sol et de l'atmosphère. En général sur des raisins sains, seule la pourriture grise se développe, alors que sur des raisins piqués par la Cochylis ou l'Eudémis ou blessés par d'autres causes, des penicelliums, des mucors, des pourritures blanches ou vertes se multiplient concurremment avec la pourriture grise.

D'une façon générale, on recommande en l'espèce le *triage* de la vendange et son *pressurage* sur un pressoir à claies. Mais dans la pratique ces opérations sont difficilement réalisables, surtout s'il y a une forte proportion de vendange limonée. Tout le matériel est immobilisé et sali et les opérations concernant la vendange saine paralysées. Aussi vaut-il mieux opérer ainsi :

La vendange tout venant, foulée, est sulfitée à raison de 20 à 25 gr. d'anhydride sulfureux par hectolitre de vendange au fur et à mesure de l'encuvage dans le foudre ou la cuve en perce préalablement méchés fortement. Le moût qui s'égoutte régulièrement est additionné d'une quantité convenable d'acide tartrique variant de 50 à 300 gr. par hecto de moût suivant la nature plus ou moins calcaire du limon. Ce moût est jeté progressivement dans un pied de cuve en pleine fermentation. Dans ce cas on aura du vin blanc ou du vin rosé.

Le marc de la vendange limonée sera pressuré dès que le pressurage de la vendange saine sera terminé. En attendant, bisulfiter encore ce marc pour éviter tout départ de fermentation.

Le moût de pressurage sera, après aération et passage au besoin *sur du marc frais*, mis en fermentation avec un pied de cuve.

VI. Dérivés des raisins, des jus de raisins et des vins.

Cette partie de nos conseils nous a été tellement demandée que nous la renouvelons à peu près sans changement.

Conservation des raisins frais. — Il faut avant tout avoir la précaution de cueillir le raisin par un beau soleil et de l'enfermer dans un lieu sec, à l'abri de l'air et de la lumière, et le priver d'une partie de son eau de végétation, en l'exposant pendant quelques heures à la chaleur d'une étuve ou celle d'un four.

Voici un procédé simple et sûr. Prenez une futaille sèche, neuve si possible, que vous tiendrez en un lieu dont la température sera toujours égale ; placez au fond du son de froment bien séché au four ; placez vos raisins lit par lit, chacun couvert de son, et fermez hermétiquement. On peut de la sorte avoir, après sept mois de vendange, de très beaux, de très bons raisins, dans toute leur fraîcheur, sans vice de moisissure, ni goût étranger et conservant encore la pruine dont les grains mûrs sont revêtus à l'époque de la cueillette. Le raisin se conserve ainsi très longtemps sans la plus petite altération.

Les raisins qui montreraient quelques rides et à qui l'on voudrait rendre leur état de fraîcheur sont plongés durant quatre ou cinq minutes dans de l'eau chaude mais dont la température permet d'y laisser la main. Quand on les retire, les raisins sont pleins, vermeils. Ils n'ont éprouvé aucune sorte d'altération ; mais il ne faut tremper que ceux que l'on veut consommer dans la journée et même pendant le repas. Avant de les servir, il convient de les refroidir en un lieu frais.

Liqueur de raisins. — On prend à cet effet des raisins noirs parfaitement mûrs, on érâfle, puis on met dans un bocal ; les grains occupent la moitié au plus du vase et l'on remplit d'eau-de-vie. On bouche et l'on met infuser au soleil pendant quinze jours. Après ce temps on verse le tout dans une terrine neuve, bien vernissée et très propre ; on écrase le raisin et on passe le tout dans un linge bien serré, qu'on a eu la précaution de mouiller auparavant. Dès que la liqueur est exprimée, on remet dans le bocal, on ajoute un peu de canelle et des noyaux de pêches bien concassés, puis on met à infuser de nouveau pendant quinze jours. Enfin on filtre. On a ainsi une boisson charmante, amie de l'estomac, d'autant plus agréable qu'elle demeure plus longtemps en bouteilles.

Jus de raisins. — Choisir de préférence le moût d'aramon ou de cinsaut à la condition que le raisin soit mûr. Filtrer sur manche. Remplir les bouteilles qui seront ensuite bouchées au liège.

Celles-ci sont alors placées dans une bassine pleine d'eau. On chauffe. Quand se produisent les premiers bouillons éteindre et abandonner au refroidissement.

Le lendemain et le surlendemain, renouveler les mêmes opérations de chauffage et de refroidissement.

Les bouteilles sont alors essuyées, les bouchons enfoncés et muselés. Elles sont mises dans un endroit frais.

Vins cuits. — Nous entendons par vin cuit un vin de liqueur ayant subi la fermentation alcoolique et que l'on obtient par la mise en fermentation d'un moût concentré à chaud. Voici comment opérer :

D'un volume déterminé de moût, de raisins blancs de préférence, faire deux lots : l'un double de l'autre. L'acidité de celui-ci est saturée par la craie. Le moût est décanté et versé dans le premier lot qu'on a placé dans un récipient convenable. On le chauffe à feu nu pour concentrer le mélange. Lorsque celui-ci est réduit aux deux tiers, vérifier le titre mustimétrique qui doit atteindre 20° B environ, sinon, concentrer encore jusqu'à ce que le degré précité soit atteint. Décanter dans un petit fût, laisser refroidir et ajouter un faible volume de lies de vin bien fraîches et 3 gr. de phosphate d'ammoniaque par hecto. La fermentation va se déclarer et se poursuivre très lentement. Soutirer avant l'hiver, puis en mars et septembre. Après un an ou deux de fût, faire la mise en bouteilles.

On obtient un vin cuit sensiblement amélioré en introduisant avant le refroidissement du moût concentré de bons raisins secs pilés avec soin (des raisins de Malaga par exemple) à raison de 3 kgr. pour 50 l. de moût.

Lorsque la fermentation est terminée, décuver.

Pour les soins ultérieurs procéder comme il est dit plus haut pour les vins blancs.

Carthagène. — La carthagène est une mistelle ; en l'espèce un vin de liqueur qui n'a pas subi de fermentation alcoolique. Voici comment la préparer :

Choisir de préférence les raisins les plus mûrs, les plus beaux et les plus odorants que l'on cueille seulement pendant les heures les plus chaudes de la journée afin qu'ils soient entièrement dépouillés de l'humidité restante de la nuit et de la rosée du matin. On les transporte avec précaution, et pendant cinq à six jours on les expose sur des claies à l'ardeur du soleil, en ayant soin de les retourner trois fois au moins le jour ; le sixième, ils sont foulés dans la cuve comme on le fait pour la vendange ordinaire.

Le moût ainsi obtenu est additionné d'une quantité suffisante d'alcool de vin, trois-six de préférence, en quantité telle que le mélange ne puisse fermenter ; il faut donc au moins 15 p. 100 d'alcool.

Mettre en fût et l'y laisser plusieurs années si possible.

Après quatre ou cinq ans, mettre en bouteilles et livrer à la consommation deux ans après seulement. Ces durées sont des minima.

Michel Flanzy.

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 24 août

Les débuts de la semaine ont été marqués par des perturbations orageuses qui ont amené sur l'ensemble de la région viticole méridionale, du Rhône aux Pyrénées, des chutes de pluie assez abondantes. Les précipitations ont même été fort importantes par endroits à telle enseigne que le niveau des rivières a

monté brusquement et qu'elles roulent des flots chargés de terre rouge ou jaune.

Ces pluies ont été généralement accueillies avec satisfaction. On estime qu'après les grosses chaleurs de la semaine écoulée, elles faciliteront grandement la véraison et que, d'autre part, elles constitueront une utile réserve d'eau nécessaire à une bonne maturation. Bien que la sécheresse n'ait évidemment pas été à craindre au même titre que l'an dernier, certains vignobles de coteaux, en terrains légers, commençaient à manquer d'humidité.

Malheureusement, comme toujours chaque année au moment des orages du mois d'août, des chutes de grêle se sont produites dans plusieurs vignobles, occasionnant localement des pertes sérieuses. Par ailleurs, cette recrudescence d'humidité pourra présenter des inconvénients dans certaines vignes, et il y en a dans la région narbonnaise où le mildiou cause actuellement des dégâts, tant sur les feuilles que sur les grappes, malgré les sulfatages. Ajoutons que l'oïdium, très tenace cette année dans de nombreuses plantations, ne cède pas en dépit de soufrages répétés.

La véraison fait de visibles progrès, mais insuffisamment rapides pour combler le retard que présente la végétation depuis le début. Les irrégularités que nous avons déjà mentionnées quant à l'évolution des raisins subsistent et s'il en est qui sont bien noirs, d'autres sont encore complètement verts.

Ceci peut être une indication pour la date probable des vendanges, qu'il est cependant bien difficile de fixer dès à présent avec précision, surtout en raison des écarts qui séparent naturellement nos divers vignobles méridionaux dans la date de la maturité. On peut cependant indiquer qu'on escompte un retard d'une bonne dizaine de jours par rapport à l'an dernier, avec cette réserve que l'évolution des conditions atmosphériques pendant les semaines à venir jouera un rôle décisif.

Si l'on n'est guère fixé sur la date de la cueillette, on l'est encore moins au sujet de la qualité des vins qui seront récoltés. Si nous avons un temps convenable avant et pendant les vendanges, on fera de la bonne marchandise, car il ne faut pas oublier que ce sont les pluies tombées l'an dernier alors que l'on ramassait les raisins qui ont été la cause déterminante de l'abaissement général du degré. Pour l'instant, la seule chose que l'on puisse dire et que nous avons contrôlée à plusieurs reprises, c'est que les raisins déjà noirs sont très sucrés et peu acides. C'est une bonne indication, mais elle est insuffisante et devra être complétée par la suite.

***

Nos marchés sont fort peu animés pour l'instant. Les vacances et les événements internationaux y sont certainement pour quelque chose, mais il y a à cette situation des raisons plus spécifiquement vinicoles.

Au début du mois, le commerce a procédé à des achats assez importants, la libération de la dernière tranche, alors assez éloignée, ne lui permettant plus d'attendre après une longue période d'abstention qui avait épuisé une partie de ses stocks. Grâce à ces réapprovisionnements, il a pu satisfaire ses besoins les plus urgents, mais il compte bien que les derniers dixièmes, ou du moins

ce qu'il en reste, seront mis prochainement à sa disposition. Et comme ces dixièmes comprennent des vins achetés sur tranche depuis parfois assez longtemps, il patiente et se garde bien d'effectuer de nouveaux achats qui feraient double emploi avec les provisions qu'il possède au vignoble et qui pourraient apporter quelque gêne dans sa trésorerie.

Ceci est une règle générale qui comporte de nombreuses exceptions. Bien des négociants, quoi qu'on en ait dit, ont dû procéder à des réapprovisionnements et ils n'ont pas toujours trouvé beaucoup d'empressement chez les détenteurs de marchandises, qui ne paraissent guère décidés, pour l'instant, à liquider leurs stocks à la première occasion et n'acceptent que les offres qui correspondent à leurs prétentions. C'est ainsi que, tant en vins disponibles que sur souches, des affaires qui auraient pu se traiter moyennant une petite concession du vendeur sont demeurées sans conclusion.

Par ailleurs, la présentation du vignoble, belle dans l'ensemble, quoique inférieure à ce qu'elle était à la floraison, ne laisse pas d'impressionner quelque peu les acheteurs, habitués, pendant les années qui ont précédé le statut viticole, à considérer l'abondance d'une récolte comme un élément capital de dépréciation des prix. Ils savent pourtant que l'assainissement rigoureux qui sera appliqué, cette année comme l'an dernier, avec même plus de sévérité, ne laissera à leur disposition que les quantités dont ils ont besoin, il subsiste chez certains d'entre eux quelque chose comme un doute ou une hésitation qui leur commande de se tenir dans l'expectative. Peut-être aussi espèrent-ils que l'époque des vendanges leur fournira l'occasion de trouver à des conditions intéressantes quelques non-logés, bien que cette possibilité ne doive pas être estimée avec trop d'optimisme, les stocks qui resteront à la propriété au moment des vins nouveaux ne paraissant pas devoir être bien importants.

Nous connaîtrons avant longtemps le volume de ces stocks à fin août, la déclaration devant être déposée par tous les vignerons avant cette date et, paraît-il, contrôlée avec beaucoup de soin par l'Administration. Précisons à ce sujet que, ces jours derniers encore, beaucoup de viticulteurs n'ont pu effectuer leur déclaration, les mairies n'ayant pas encore reçu les registres nécessaires.

Que restera-t-il des quantités déclarées lorsque apparaîtront les vins nouveaux ? Une bonne partie aura pris le chemin de la consommation, une autre aura été bue sur place. La distillation anticipée en aura absorbé une fraction qu'il est difficile d'évaluer. Les distilleries ont bien procédé à des achats de petits vins, dans le Midi et le Sud-Ouest notamment, sur la base de 14 francs à 14 fr. 50 le degré, mais on ne peut apprécier aisément le volume de ces affaires et il semble bien que beaucoup de producteurs, avant d'envoyer le solde de leurs 1938 à la chaudière, voudraient savoir au moins approximativement ce que leur donneront leurs prochaines vendanges. Dans notre région, les distilleries coopératives font appel à leurs membres pour qu'ils se décident rapidement, en leur faisant voir les avantages qu'ils peuvent retirer de l'opération pour la libération de leurs chais, le paiement de leurs alcools au prix fort et l'assainissement général du marché.

Pour faciliter les transactions commerciales, dès que les vins nouveaux

seront disponibles, des dispositions ont été prises pour que la première tranche des vins de 1939 soit libérée en temps utile. Comme l'an dernier, cette tranche sera de 15 p. 100 de la récolte et, comme l'an dernier aussi, le décret de libération précisera que la seconde tranche ne pourra être mise sur le marché qu'autant que les vins de 9° auront atteint le prix de 15 fr. 50 le degré. Ce taux a été trouvé quelque peu insuffisant pour beaucoup, car, depuis l'an dernier, les frais de production se sont accrus dans de sérieuses proportions.

Au sujet de cette distillation, le service des alcools a fait savoir qu'il était en mesure de prendre livraison des alcools fabriqués et d'assurer dans le plus bref délai le versement de l'acompte fixé, jusqu'au 15 novembre, à 800 francs par hectolitre d'alcool. Il est bien entendu cette année que, pour aucun motif, il ne sera accordé de délai après le 15 novembre pour le paiement de la prime de célérité, c'est-à-dire le prix du contingent, soit 1.687 francs. Les alcools fabriqués après le 15 novembre seront réglés à un prix notablement inférieur. Cependant, les distilleries coopératives dont l'activité est accaparée, pendant un ou deux mois, par le travail des marcs destinés à fournir les prestations obligatoires d'alcool vinique, jouiront d'un délai supplémentaire égal au temps pendant lequel elles seront occupées à ce travail.

* * *

Il est bien difficile de parler longuement de tendance et d'orientation des cours dans les conditions actuelles du marché. Toutes nos grandes places méridionales se sont abstenues de publier leurs mercuriales habituelles, pour le même motif : « Insuffisance d'affaires ».

Cependant d'après les transactions qui se sont effectivement conclues, on peut dire que les prix n'ont pas sensiblement varié depuis une semaine.

Quelques affaires se sont traitées pour la distillerie, en vins de 8° sur la base de 112 à 116 francs l'hectolitre, alors que le commerce pouvait payer quelques francs de plus.

En 8°5, divers lots ont été vendus entre 125 et 130 francs dans le Roussillon et le Gard.

Les prix des 9° se sont établis autour de 135 francs en Roussillon et de 130 à 140 francs à Nîmes. Des 8°9 ont été payés à 134 francs près Béziers, des 8°8 à 137 francs dans les Corbières, et des 9°1 à 145 francs en Minervois.

Il s'est fait quelques caves de 9°5 de 150 à 160 francs dans le Gard, de 150 à 155 francs près de Montpellier, à 155 francs en Roussillon et à 160 francs dans la vallée de l'Aude. On a vendu des 9°6 à 160 francs et des 9°4 à 162 francs dans le Minervois, des 9°7 à 170 francs sur le littoral héraultais et des mêmes degrés à 156 francs près de Béziers.

Peu d'affaires en vins de 10° et plus. En Roussillon des 10°2 ont fait 180 fr., des 10°5, 190 francs et des 10°8, 202 francs.

Quelques transactions sur souches ont abouti entre 14 fr. 50 et 15 francs le degré dans le Narbonnais et en Roussillon.

R. C.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 215 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 240 fr. Vin blanc supérieur, 260 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 290 fr. et au-dessus ; 10°, 300 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 9° ½ à 10°, 330 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 740 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 760 fr. Picolo, 760 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 1.000 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.015 fr. la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 24.000 à 28.000 fr. ; 2es crus, de 10.000 à 14.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.500 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 14.000 à 16.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 7.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 6.500 fr. Paysans, 2.500 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.200 à 6.500 fr. ; Graves, 4.400 à 5.200 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 4.200 à 5.000 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 750 à 900 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais, 2e choix, 900 à 1.000 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.200 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 280 à 400 fr. Vins blancs de Blois, 250 à 400 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 550 à 650 fr. ; Gros plants, 275 à 325 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouge, 10° à 10°5 : 20 fr. à 20 fr. 50 ; Rosés 20 fr. à 20 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes* (*28 Août 1939*). — *Cote officielle*, logés rouges, 8° à 9°, » fr. » à » fr. ; 9° à 10°, » fr. » à » fr. » ; Vins de café, 10° à 12° ; Blancs, 9°5 à 12° ; Clairette. Costières, 9°5 à 10°5, » à » fr. le degré-hectolitre.

Montpellier (*29 Août*). — Vins Rouges 1938. 8° à 9°, » à » fr. l'hectolitre, moyenne 9°, » fr. ; blancs, » fr. » à » fr. »

Béziers (*25 Août*). — Rouges, 1938, 8°5 à 10°, » fr. » à » fr. » ; moyenne, 9°, 15 fr. 40 ; Rosés, 9°5 à » fr. » ; Blancs, 9°5, à 10°, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (*27 Août*). — Marché d'Olonzac, de 8°5 à 10°, de » à » fr. » le degré hectolitre avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*26 Août*). — Rouges de 8° à 11°, » fr. à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Carcassonne (*26 Août*). — Vins rouges de 1938, 8°, 8°5, 9°, 9°5, 10°, », », », », » à » fr. l'hl. Pas de cote.

Narbonne (*24 Août*). — Vins rouges 1938, 8° à 10°5, » fr. » à » fr. ».

Sète (*23 Août*). — Rouges, » fr. » à » fr. » ; Rosés, » fr. » à » fr. » ; Blancs, » fr. à » fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 96 fr. à 105 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 114 fr. » à 118 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 106 fr. » à 110 fr. ». — sons, 73 à 76 fr. — Recoupettes, 64 à 66 fr.

Pommes de terres. — Sterling, 70 à 80 fr. ; Hollande commune, 130 à 170 fr. Saucisse rouge, 170 à 180 fr. ; Nouvelle d'Algérie rouges, 230 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgrs à Paris : Paille de blé, 225 à 265 fr. paille d'avoine, de 230 à 270 fr. ; paille de seigle, 220 à 260 fr. ; luzerne, 385 à 465 fr. ; foin, 400 à 480 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 128 fr. ; de palmistes, 83 fr.

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 332 fr.

Bétail (La Villette le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 19 fr. » — **Veau**, 8 fr. 50 à 19 fr. 50 — **Mouton**, 6 fr. à 33 fr. ». — **Demi-porc**, 15 fr. à 16 fr. 50. — **Longe**, 17 fr. 50 à 20 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 368 fr. 45 par 100 kgs départ Paris. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 %, 14 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 80 fr. 20 ; chlorure de potassium, 49 %, 58 fr.95. — *Engrais azotés* : *Tourteaux d'arachides deshuilés* 8 % d'azote, 92 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 131 fr. 50 à 137 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 115 à 118 fr. les 100 kgs. ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 128 fr. à 132 fr. » ; Phosphate d'ammoniaque, 300 fr. les 100 kgs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral de chaux (14 % d'acide phosphorique), 41 fr. 80 à 51 fr. » les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr.50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2% d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 135 fr. 50 à 138 fr. 50. — Sang dechéssé moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 61 fr. corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 165 à 166 fr. ; trituré 142 à 143 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 340 fr. les 100 kgs ; **Verdet**, neutre 31,5 % de cuivre métal, 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 24 fr. — **Chaux agricole ½ éteinte**, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 140 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 68 fr. 75 (**départ usine**) les 100 kgs. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 5 fr. 50 le kg. — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique 60 % : 330 à 360 fr.**

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. — Bananes, 400 à 450 fr. — Oranges, 780 à 800 fr. — Brugnons, 175 à 500 fr. — Amandes vertes, 500 à 800 fr. — Abricots, 300 à 450 fr. — Mirabelles, 200 à 300 fr. — Prunes, 200 à 400 fr. — Pêches, 200 à 500 fr. — Figues, 400 à 600 fr. — Raisins, Midi, blanc, 400 à 500 fr., du Sud-Ouest Nord, 250 à 350 fr. — Poires, 350 à 600.

Choux-fleurs, 100 à 350 fr. ; Artichauts, 50 à 90 fr. — Oseille, 40 à 80 fr. — Epinards, 100 à 200 fr. — Pois verts du Midi, 80 à 200 fr. — Fèves, 80 à 120 fr. Tomates, 80 à 130 fr. — Oignons, 200 à 260 fr. — Poireaux, 100 à 300 fr. les 100 bottes. — Laitues, 5 à 20 fr. — Haricots verts, 125 à 300 fr. — Carottes, 60 à 110 fr. — Navets, 150 à 250 fr. — Aubergines, 30 à 65 fr. — Melons de Paris, 3 à 12 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, place Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France

VENDANGES 1939

Les meilleurs vins sont obtenus par la

fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du SULFIPHOSPHATE TELLE et des LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN

LE SULFIPHOSPHATE TELLE

Renfermant par litre 200 gr. d'Anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate bi-ammonique pur assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des Levures multipliées

LES LEVURES MULTIPLIÉES "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités ou sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constitués par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement sans préparation de levain.

Demandez la Notice Vendanges, envoyée franco sur demande. à

INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE

Anciens Etablissements F. TELLE Successeur de I. WEINMANN

ÉPERNAY (Marne)

N'économisez pas sur la fumure phosphatée de la vigne, car les vins de haute qualité sont les plus riches en acide phosphorique. Un apport, chaque année, de 400 à 500 Kilos de

SUPERPHOSPHATE DE CHAUX

est indispensable

Envoi gratuit de la brochure: "LA VIGNE": 32 Pages, sur demande adressée au COMITÉ DE VULGARISATION DU SUPERPHOSPHATE DE CHAUX, 6, rue d'Argenson-Paris(8e)

CONTRE LE MILDIOU

EMPLOYEZ LE

Soufre Sulfaté « Sulfurol »

Impalpable et Mouillable
s'utilise indifféremment à Sec ou en Bouillie

Moins de 3 à 5 pour cent de refus au tamis maille 200
Totalité du soufre soluble dans le sulfure de carbone

AVANTAGES

Finesse extrême
Mouillabilité naturelle

Maximum d'adhérence
Très actif
Ne cause pas de brûlures
Evite la pourriture des grappes

TOUS LES PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES CULTURES
ET LA CONSERVATION DES RÉCOLTES

Mines de Soufre d'Apt

LES SEULES EN EXPLOITATION DANS LE VAUCLUSE

SIÈGE SOCIAL : 5, rue de Nîmes. — **ARLES** (B.-du-Rh.)

Téléphone 2-16 et 6-66 Télégr. SULFUROL-ARLES

Exigez le mot MINES

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Téléphone : 21-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

Un produit ** CUPRA **

BOUILLIE CUPRIQUE INSTANTANÉE
garantie 16 ou 32 % de cuivre métal

Sous forme d'

OXYCHLORURE
tétracuivrique

Emploi facile par simple dilution dans l'eau
Suspension parfaite
Efficacité infaillible

SULFATE DE CUIVRE 99-100 %
POUDRES CUPRIQUES
ARSENIATES DE PLOMB
NICOTINES

LA GAULOISE

Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION :
32, Rue Thomassin
LYON

USINES :
LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Franklin 64-64

L'HÉLIOSOL

Cent pour cent d'Alcools Terpéniques sulfonés

LE MOUILLANT qui s'impose

FABRICANT : Les Dérivés Résiniques et Terpéniques, 40, Rue des Carmes, Dax.

AGENTS

Algérie { **Bougie, Alger, Oran** = **Union Cale Agricole** – **Constantine, Bône, Philippeville** = **Dubois, Engrais, Bône**

Tunisie, Nord Africain Commercial, 17, Rue d'Angleterre, Tunis

France { **Champagne : Syndicat Agricole et Viticole d'Épernay, 4, Rue Placet, Épernay.**
Bourgogne : Legrand-Bouillet, 1, Petite Place Carnot, Beaune.
Midi : M. Calzergues, Rue Coste-Reboult, à Carcassonne.

des ÉCONOMIES... toutes trouvées

PROFITEZ DES NOMBREUSES FACILITÉS *que la* SNCF *met à votre disposition*

Pour VOS VOYAGES avec

- le billet de **WEEK-END, 50 %** de RÉDUCTION.
- le billet de **40 JOURS, 20** ou **25 %** de RÉDUCTION.
- le billet de **FAMILLE, 75 %** à partir de la 3e PERSONNE.
- le billet de **GROUPE, 50 %** de RÉDUCTION.
- le billet avec **TRANSPORT GRATUIT de L'AUTO.**
- la carte de **LIBRE EXCURSION 300** km. GRATUITS. libre circulation sur toutes les lignes d'une zone choisie.
- le billet combiné **fer-car.**
- le billet circulaire, etc...

Pour VOS TRANSPORTS avec

LES COLIS AGRICOLES

dont le tarif spécial à prix réduit permet de se procurer des denrées fraîches à meilleur marché en les faisant venir...

DIRECTEMENT DE LA FERME OU DU PORT LIVRAISON GRATUITE A DOMICILE

Renseignez-vous dans les Gares et Agences de la

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels

TOURNISSAC

BÉZIERS (Hérault)

Grand Prix — Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac

à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »

à 12,50 de cuivre métal

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot

Steatite Cuprique "Tournissac"

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides
Poudres Cupro-Insecticides
Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC

Vinificateur par excellence

Dosages et provenances rigoureusement garantis

AGENTS DANS TOUTES LES COMMUNES VITICOLES

R. C. B. 50

La plus ancienne marque — prouve son efficacité depuis 2 ans

Souvent copié — Jamais égalé

Pour tous renseignements, s'adresser au

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

Société fondée en 1886

Siège social : 25, Rue de Clichy - PARIS

AGENCES ET USINE : **Marseille, Montpellier, Moulins, Nantes**

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

(200 gr. Soufre total par litre)

ANTICRYPTOGAMIQUE - INSECTICIDE - MOUILLANT

30 ANNÉES DE SUCCÈS

Des milliers d'attestations

contre Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes

et son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

(35 gr. arsenic et 150 gr. de Soufre total par litre)

contre Cochylis, Eudémis, Pyrale

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable. Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout

Notices franco

Institut Œnologique de Champagne - Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue Saint-Jean. — P. GAUGAIN, Directeur
Agents Dépositaires : MM. FAFUR, à Cuxas-d'Aude (Aude)
M. C. TRONCHE, à Saint-Denis-Martel (Lot)
et dans les principaux centres viticoles

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti 32 % de Cuivre Métal

sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

MÉTABISULFITE
de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE

MARQUE **LA GRAPPE** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos — Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)

JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :

R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

HAVAS

BOUILLIES SCHLŒSING

CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivre méta.

CUPRO-ARSENICALE pour vignes et arbres fruitiers

DORYPHORIQUE pour pommes de terre

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

VERT SCHLŒSING, acéto-arsénite de cuivre aussi actif, moins cher que les meilleurs arséniates

Polysulfor, *bouillie sulfocalcique très active*

PARASITOX, *détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures*

Massacrol, liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

Fourmicide, anéantit les fourmilières

Dorypoudre, *détruit le doryphore par poudrages.*

USINES SCHLŒSING FRERES & CIE

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

COGNAC

HENNESSY.

IMPRIMÉ PAR L'IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE POULET-MALASSIS. - ALENÇON (ORNE), FRANCE